



مواد لازم:

- یک چهارم فنجان پودر کاکائو  
2 عدد آوآکادوی رسیده (آوآکادو این موس را خامه ای می گرداند!)  
سه چهارم فنجان شیر، خرما یا هر شیرین کننده دلخواهی  
3 قاشق غذا خوری روغن نارگیل یا کره نارگیل (برای کیک ها و شیرینی ها کره نارگیل بهترین طعم را ایجاد می کند)  
1 قاشق غذا خوری عصاره وانیل  
کمی نمک دریا  
با تمشک تزئین کنید یا هر میوه دلخواهی که دوست دارید، میوه ترش بهتر می شود

طرز تهیه:

تمام مواد را در مخلوط کن ریخته و مخلوط کنید! اگر دوست دارید طوری مخلوط کنید که کمی از تکه های کوچک آوآکادو در آن باقی بماند. و بعد در قالب دلخواه خود بریزید و در یخچال برای چند ساعت قرار دهید تا خود را بگیرد و بعد سرو کنید.

برای آشنایی با طرز تهیه کره نارگیل خانگی لطفا از این آدرس دیدن نمائید:

<http://www.phce.org/1389-08-22-15-09-32/719-1390-08-05-14-59-08.html>